

Soupe aux Champignons

きのこのスープ



(株)オリーブドリュック
Luc DOUMENGE

【A】きのこのソテーの材料

きのこのマリネ	600g
きのこのマリネの液体	50g
エリンギ	150g
しめじ	100g
マッシュルーム	150g
塩、こしょう	少々
にんにくペースト	10g



【A】作り方

エリンギ、しめじ、マッシュルームに、にんにくペーストときのこのマリネの液体を加えて炒める。きのこのマリネを加えて、塩、こしょうで味を調える

【B】ピュレの材料

水	2L
チキンブイヨン	40g

じゃがいも（ゆでたもの）	400g
玉ねぎのソテー（生 200g）	100g
【A】のきのこのソテー	300g

【B】作り方

水にチキンブイヨンを入れ、じゃがいも、玉ねぎ、きのこのソテーを加え、途中つぶしながら1.5ℓまで煮詰める。煮詰めたらフードプロセッサーにかけピューレ状にする

【C】スープの材料

きのこのマリネの液体（残り）	100g
【B】のピューレ	500g
牛乳	300g
生クリーム（45%）	300g
【A】のきのこのソテー	200g

飾り用

オリーブオイルトラディショナルブレンド
またはオリーブオイルEXV

セミドライトマト

クルトンプロヴァンス風



【C】スープの作り方

- ① 【B】のピューレに牛乳と生クリームを入れて煮詰め、ミキサーにかける。
- ② 【A】のきのこのこのソテーをダイス状にカットし、皿の底に敷き、スープを注ぐ。
- ③ オリーブオイル、セミドライトマト、クルトンで飾り付ける。

